

Orangen Bolivia Milch

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	16 Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20344
Biscuit Chocolat mit Bolivia 68% und Mandelmasse 85 g Eigelb, frisch 20 g Eiweiss, frisch 130 g California 1:1, Backmasse Mandel 85 g Eiweiss, frisch 70 g Zucker 50 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo gehackt 50 g Weissmehl Typ 400 3.5 g Backpulver Eigelb, die erste Menge Eiweiss und Mandelmasse aufschlagen, bis es leicht und luftig ist. Mit der zweiten Menge Eiweiss und dem Zucker eine Schneemaschine herstellen. Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben und die gehackte Couverture dazugeben. Die Schneemaschine und die Mehlmischung unter die Mandelmasse heben. Auf ein 600 x 400 mm Blech streichen. Backtemperatur: 190°C Backzeiten: ca. 12 Minuten	Butterstreusel Chocolat Bolivia 45% mit Mandeln 35 g Butter 40 g Roh-Rohrzucker fein 0.2 g Meersalz 30 g Weissmehl Typ 400 20 g Mandeln weiss, gemahlen 7 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver fein abgesiebt 15 g Maismehl fein abgesiebt 30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt 50 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo Butter, Roh-Rohrzucker und Salz cremig schlagen. Mehl, gemahlene Mandeln, Cacaopulver und Maismehl sieben und dazugeben. Ganz kurz zu Streusel kneten und backen. Backtemperatur: 165°C im Etagenofen; 145°C im Umluftofen Backzeit: 15 - 20 Minuten Die Couverture zusammen mit der Cacaobutter schmelzen und mit den Streuseln vermischen.	Cremeux Bolivia 68% mit Gelatinemasse 215 g Creme Anglaise weniger süß 15 g Gelatinemasse 600 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo Die Creme Anglaise kochen, Gelatine beigeben und über die Couverture Rondos giessen. Mit einem Stabmixer emulgieren.	Creme Anglaise weniger süß 500 g Milch 3.5% 500 g Rahm 35% 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert 50 g Zucker Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.
		Gelatinemasse 100 g Gelatinepulver (200 Bloom) 600 g Wasser Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.	

Orangen Bolivia Milch

Petits Gâteaux

Mousse Chocolat Milch Bolivia 45% mit Orangen

290 g Bolivia Lait de terroir 45%-
60h, Milchsokolade-
Couverture mit Bergmilch,
Rondo
270 g Rahm 35%
12 g Gelatinemasse
20 g Orangenpüree Konzentrat,
Boiron
215 g Creme Anglaise weniger süß

Die Couverture auf 40 - 45°C schmelzen.
Den Rahm schlagen bis sich Spitzen
bilden, in den Kühlschrank stellen. Die
Gelatine und das Orangen Konzentrat in
der warmen Crème Anglaise auflösen,
über die geschmolzene Couverture
giessen und gut einröhren, bis sie glatt ist.
Wenn die Temperatur der Crème Anglaise
/ Couverture-Mischung auf 35 - 40°C
abgekühlt ist, ein Drittel des geschlagenen
Rahms hinzufügen und gut vermischen.
Den Rest des geschlagenen Rahms sanft
unterheben.

Glasur Chocolat Bolivia 45% mit Haselnuss Pralinemasse

90 g Rahm 35%
35 g Milch 3.5%
60 g Bolivia Lait de terroir 45%-
60h, Milchsokolade-
Couverture mit Bergmilch,
Rondo
50 g Gelatinemasse
120 g Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss
150 g Kaltgelee

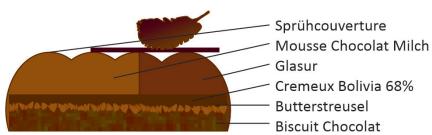
Rahm und Milch aufkochen, aufgelöste
Gelatinemasse beigeben, über die
Couverture geben und glattrühren, mit
der Pralinemasse glattrühren. Kalt Gelee
unterheben, kalt stellen.
Nach Gebrauch erwärmen und mit dem
Stabmixer blasenfrei zu einer Emulsion
mixen. Bei ca. 40°C glasieren.

Sprühcouverture mit Bolivia 68%

140 g Bolivia 68%-60h, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo
60 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Die Couverture zusammen mit der
Cacaobutter schmelzen und temperieren.

Aufbau



Orangen Bolivia Milch

500 g Biscuit Chocolat mit Bolivia 68% und Mandelmasse
230 g Butterstreusel Chocolat Bolivia 45% mit Mandeln
815 g Cremeux Bolivia 68% mit Gelatinemasse
800 g Mousse Chocolat Milch Bolivia 45% mit Orangen
500 g Glasur Chocolat Bolivia 45% mit Haselnuss Pralinemasse
200 g Sprühcouverture mit Bolivia 68%

Fertigstellung

Streusel auf dem Biscuit verteilen.
Cremeux auf die Streusel geben und
abkühlen lassen bis sie fest ist, Stücke von
2.5 x 30 cm schneiden. 200 g der Mousse
in die Form geben und den Biscuit als
Boden auflegen. Ausformen und mit dem
Sprühcouverture besprühen. Eine Seite
mit der Glasur glasieren. Mit Schokolade-
Dekor verzieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopolver
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Orangen Bolivia Milch

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20344

Beschreibung : Mousse mit einem Hauch Orange und einer Knuspereinlage

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	436
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1823
Verkaufspreis		Fette	31.82 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	17.36 g
		Kohlenhydrate	29.11 g
		davon Zucker	21.92 g
		Eiweiss	6.25 g
		Salz	0.13 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Rahm**, Cacaobutter, **Vollmilch**, **Eigelb**, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), **Eiweiss**, **Vollmilchpulver**, **Mandeln**, **Weizenmehl**, **Haselnüsse**, Wasser, Rohrrohzucker, **Butter**, Orangensaftkonzentrat 0.7%, Maismehl, Speisegelatine, Cacaopulver, Triebmittel (Backpulver), Meersalz, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 08.05.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung